果汁、蔬菜汁、桦树汁过滤澄清浓缩设备-低温常温低能耗浓缩技术

产品名称	果汁、蔬菜汁、桦树汁过滤澄清浓缩设备-低温常温低能耗浓缩技术
公司名称	四川和诚过滤科技集团有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	四川省德阳市什邡市经济开发区（北区）蓝天大道8号（注册地址）
联系电话	13550623857

产品详情

膜过滤澄清设备在果汁、蔬菜汁、树汁、糖汁等液态食品的过滤澄清及低温常温浓缩过程中，展现出了显著的优势。

一、过滤优点

1、过滤效果稳定、产品品质好：膜系统过滤效果稳定，过滤精度高，能够有效截留植物纤维、果胶、微生物、细菌等大分子或呈半溶解性的杂质。滤后果汁无任何肉眼可见浑浊物，滤液清亮、无后浑浊，且果汁中风味物质没有任何损失，果汁色值稳定，可有效避免褐变现象。提高产品质量的同时延长了产品的保质期。

2、截留效果优越、除杂除菌：膜分离技术能够高效截留大分子的植物蛋白、果胶、色素、细菌等杂质，实现果蔬汁的澄清过滤。过滤精度达到0.01-0.1um，除菌率可达99%以上，有效保证产品的安全性和品质。

3、解决过滤堵塞问题、降低生产成本：膜澄清设备采用的错流式过滤方式，使得经过膜截留的杂质不能在膜表面停留而污染过滤层，从而解决了过滤堵塞的问题。不需要频繁更换滤材，大大降低了生产成本。

二、低温浓缩特性

1、保留原有风味：在低温状态下进行浓缩，避免了高温对果蔬汁中热敏性成分的破坏，从而保留了果蔬汁原有的风味和色泽。

2、节能降耗：相对于传统的热浓缩方式，低温浓缩技术能耗更低，可以常温进行，降低了能源消耗和生产成本。

刺梨过滤效果实图

桦树汁浓缩实图